



Veterinary Certificate for Fresh Meat of Domestic Bovines Consigned
to the European Union – French Version

PAYS

Certificat vétérinaire vers l'UE

Partie I: Renseignements concernant le lot expédié	I.1. Expéditeur <input type="checkbox"/> Nom		I.2. N° de référence du certificat		I.2.a			
	Adresse		I.3. Autorité centrale compétente					
	Tel.N°		I.4. Autorité locale compétente					
	I.5. Destinataire Nom		I.6.					
	Adresse							
	Code postal							
	Tel.N°							
	I.7. Pays d'origine	ISO Code	I.8. Région d'origine	Code	I.9. Pays de destination	ISO Code	I.10. Région de destination	Code
	I.11. Lieu d'origine Nom Adresse		Numéro d'agrément		I.12.			
	I.13. Lieu de chargement				I.14. Date du départ			
	I.15. Moyens de transport Avion <input type="checkbox"/> Navire <input type="checkbox"/> Wagon <input type="checkbox"/> Véhicule routier <input type="checkbox"/> Autres <input type="checkbox"/>				I.16. PIF d'entrée dans l'UE			
	Identification: Référence documentaire:				I.17.			
	I.18. Description marchandise				I.19. Code marchandise (Code SH)		I.20. Quantité	
I.21. Température produit Ambiante <input type="checkbox"/> Réfrigérée <input type="checkbox"/> Congelée <input type="checkbox"/>				I.22. Nombre de conditionnement				
I.23. N° des scellés et n° des conteneurs				I.24. Type de conditionnement				
I.25. Marchandises certifiées aux fins de : Consommation humaine <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Pour importation ou admission dans l'UE <input type="checkbox"/>				
I.28. Identification des marchandises								
Espèce (Nom scientifique)		Nature de la marchandise	Type de traitement	Abattoir	Numéro d'agrément des établissements Atelier de découpe	Entrepôt frigorifique		
Nombre de conditionnement			Poids net					

(Signature of Official Veterinarian)



PAYS

Modèle BOV

Partie II: certification

II. Renseignements sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
<p>II.1 Attestation de santé publique</p> <p>Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir connaissance des dispositions applicables des règlements (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 999/2001 et certifie que les viandes de bovins domestiques, décrites ci-dessus, ont été produites conformément à ces dispositions, et notamment que:</p> <p>II.1.1 les [viandes] [viandes hachées qui en sont issues]⁽¹⁾ proviennent d'un établissement (d'établissements) appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément au règlement (CE) n° 852/2004;</p> <p>II.1.2 les viandes ont été obtenues conformément à l'annexe III, section I, du règlement (CE) n° 853/2004;</p> <p>⁽¹⁾ II.1.3 [les viandes hachées ont été produites conformément à l'annexe III, section V, du règlement (CE) n° 853/2004 et congelées à une température interne égale ou inférieure à - 18 °C;]</p> <p>II.1.4 les viandes ont été jugées propres à la consommation humaine à la suite des inspections <i>ante mortem</i> et <i>post mortem</i> effectuées conformément à l'annexe I, section I, chapitre II, et section IV, chapitres I et IX, du règlement (CE) n° 854/2004;</p> <p>II.1.5 ⁽⁴⁾ ou [les carcasses ou parties de carcasses ont été munies d'une marque de salubrité conformément à l'annexe I, section I, chapitre III, du règlement (CE) n° 854/2004;]</p> <p>⁽¹⁾ ou [les emballages des [viandes] [viandes hachées]⁽¹⁾ ont été munis d'une marque d'identification conformément à l'annexe II, section I, du règlement (CE) n° 853/2004;]</p> <p>II.1.6 les [viandes] [viandes hachées qui en sont issues]⁽¹⁾ satisfont aux critères applicables énoncés dans le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires;</p> <p>II.1.7 les garanties couvrant les animaux vivants et les produits issus de ces animaux, prévues par les plans relatifs aux résidus présentés conformément à la directive 96/23/CE, et notamment à son article 29, sont réunies.</p> <p>II.1.8 les [viandes] [viandes hachées qui en sont issues]⁽¹⁾ ont été entreposées et transportées conformément aux exigences applicables de l'annexe III, section I pour les viandes et section V pour les viandes hachées, du règlement (CE) n° 853/2004;</p> <p>II.1.9 s'agissant de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB):</p> <p>⁽⁴⁾ ou [II.1.9.1 en ce qui concerne les importations en provenance d'un pays ou d'une région figurant sur la liste des pays ou régions à risque d'ESB négligeable de l'annexe de la décision 2007/453/CE de la Commission (dans sa dernière rédaction):</p> <p style="margin-left: 40px;">a) — la région ou le pays est classé, conformément à l'article 5, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 999/2001, dans la catégorie des pays ou régions présentant un risque d'ESB négligeable;</p> <p style="margin-left: 40px;">b) — les animaux dont proviennent les viandes ou viandes hachées bovines sont nés, ont été élevés sans discontinuité et abattus dans le pays à risque d'ESB négligeable;</p> <p style="margin-left: 40px;">⁽⁴⁾ [c) — si des cas autochtones d'ESB sont apparus dans le pays ou la région:</p> <p style="margin-left: 80px;">⁽⁴⁾ — ou [les animaux sont nés après la date à partir de laquelle l'interdiction d'alimenter les ruminants avec des farines de viande et d'os et des cretons provenant de ruminants a été appliquée;]</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Renseignements sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
<p>(⁽⁺⁾ ou [les viandes ou viandes hachées bovines ne contiennent pas et ne proviennent pas de matériels à risque spécifiés définis à l'annexe V du règlement (CE) n° 999/2001 ou de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de bovins;]]</p> <p>⁽¹⁾ ou [II.1.9.2 en ce qui concerne les importations en provenance d'un pays ou d'une région figurant sur la liste des pays ou régions à risque d'ESB contrôlé de l'annexe de la décision 2007/453/CE de la Commission (dans sa dernière rédaction):</p> <p>a) la région ou le pays est classé, conformément à l'article 5, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 999/2001, dans la catégorie des pays ou régions présentant un risque d'ESB contrôlé;</p> <p>b) les animaux dont proviennent les viandes ou viandes hachées bovines n'ont pas été abattus après étourdissement par injection d'un gaz dans la cavité crânienne ni mis à mort selon la même méthode et n'ont pas été abattus, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé en forme de tige introduit dans la cavité crânienne;</p> <p>(⁽⁺⁾ ou [c) les viandes ou viandes hachées bovines ne contiennent pas et ne proviennent pas de matériels à risque spécifiés définis à l'annexe V du règlement (CE) n° 999/2001 ou de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de bovins;]</p> <p>(⁽⁺⁾ ou [c) les carcasses, les demi carcasses ou les demi carcasses découpées en un maximum de trois coupes de gros et les quartiers ne contiennent pas de matériels à risque spécifiés autres que la colonne vertébrale, y compris les ganglions rachidiens. Les carcasses ou les coupes de gros de carcasses de bovins contenant la colonne vertébrale ont été identifiées au moyen d'une bande bleue apposée sur l'étiquette visée au règlement (CE) n° 1760/2000; (⁽³⁾)]</p> <p>(⁽⁺⁾ ou [II.1.9.3 en ce qui concerne les importations en provenance d'une région ou d'un pays qui n'a pas été classé conformément à l'article 5, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 999/2001 ou a été classé dans la catégorie des pays ou régions présentant un risque d'ESB indéterminé, dont la liste figure en annexe de la décision 2007/453/CE de la Commission (dans sa dernière rédaction):</p> <p>a) la région ou le pays n'a pas été classé, conformément à l'article 5, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 999/2001, ou a été classé dans la catégorie des pays ou régions présentant un risque d'ESB indéterminé;</p> <p>b) les animaux dont proviennent les viandes ou viandes hachées bovines n'ont reçu ni farines de viande et d'os ni cretons provenant de ruminants dans leur alimentation;</p> <p>c) les animaux dont proviennent les viandes ou viandes hachées bovines n'ont pas été abattus après étourdissement par injection d'un gaz dans la cavité crânienne ni mis à mort selon la même méthode et n'ont pas été abattus, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé en forme de tige introduit dans la cavité crânienne;</p> <p>(⁽⁺⁾ ou [(d) les viandes ou viandes hachées bovines n'ont pas été obtenues à partir:</p> <p>i) de matériels à risque spécifiés définis à l'annexe V du règlement (CE) n° 999/2001,</p> <p>ii) de tissus nerveux ou lymphatiques rendus apparents durant l'opération de désossage;</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Renseignements sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
<p style="text-align: center;">iii) de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de bovins;]</p> <p style="text-align: center;">⁽⁺⁾ ou [(d) les carcasses, les demi carcasses ou les demi carcasses découpées en un maximum de trois coupes de gros et les quartiers ne contiennent pas de matériels à risque spécifiés autres que la colonne vertébrale, y compris les ganglions rachidiens. Les carcasses ou les coupes de gros de carcasses de bovins contenant la colonne vertébrale ont été identifiées au moyen d'une bande bleue apposée sur l'étiquette visée au règlement (CE) n° 1760/2000; ⁽²⁾]]</p> <p>⁽⁴⁾ [II.1.10 elles satisfont aux dispositions du règlement (CE) n° 1688/2005 portant application du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les garanties spéciales en matière de salmonelles pour les expéditions vers la Finlande et la Suède de certaines viandes et de certains œufs.]</p> <p>II.2 Attestation de santé animale</p> <p>Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes fraîches décrites ci-dessus:</p> <p>II.2.1 ont été obtenues sur le territoire portant le code⁽²⁾, qui, au jour de la délivrance du présent certificat:</p> <p>a) est indemne de peste bovine depuis douze mois et n'a pas pratiqué la vaccination contre cette maladie au cours de cette période, et</p> <p>⁽¹⁾ ou [b) est indemne de fièvre aphteuse depuis douze mois et n'a pas pratiqué la vaccination contre cette maladie au cours de cette période;]</p> <p>⁽⁺⁾ ou [b) est considéré comme indemne de fièvre aphteuse depuis le (date), sans que des cas/foyers ne soient apparus ultérieurement, et est autorisé à exporter ces viandes en vertu de la décision / /CE de la Commission du (date);]</p> <p>⁽⁺⁾⁽⁵⁾ ou [b) où des programmes de vaccination des bovins domestiques contre la fièvre aphteuse font l'objet d'une mise en œuvre et d'un contrôle officiels;]</p> <p>⁽⁺⁾⁽⁶⁾ ou [b) dispose d'un programme de vaccination systématique contre la fièvre aphteuse et ces viandes proviennent de troupeaux où l'efficacité de ce programme de vaccination est contrôlée par l'autorité vétérinaire compétente sur la base d'une surveillance sérologique régulière indiquant les niveaux appropriés d'anticorps et prouvant l'absence de circulation du virus de la fièvre aphteuse;]</p> <p>⁽⁺⁾⁽⁶⁾ ou [b) est indemne depuis douze mois de la fièvre aphteuse, n'a pas pratiqué la vaccination contre cette maladie au cours de cette période et est contrôlé par l'autorité vétérinaire compétente sur la base d'une surveillance régulière démontrant l'absence d'infection par la fièvre aphteuse;]</p> <p>II.2.2 proviennent d'animaux qui:</p> <p>⁽¹⁾ ou [ont séjourné sur le territoire décrit au point II.2.1 depuis leur naissance ou au moins durant les trois mois qui ont précédé leur abattage;]</p> <p>⁽¹⁾ ou [ont été introduits le (date) sur le territoire décrit au point II.2.1 à partir du territoire identifié par le code⁽²⁾ qui, à cette date, était autorisé à exporter ces viandes fraîches vers la Communauté européenne;]</p> <p>⁽⁺⁾ ou [ont été introduits le (date) sur le territoire décrit au point II.2.1 à partir de/du/des (État membre de l'Union européenne);]</p> <p>II.2.3 sont issues d'animaux provenant d'exploitations:</p> <p>a) dans lesquelles aucun des animaux présents n'a été vacciné contre [la fièvre aphteuse ou]⁽⁷⁾ la peste bovine, et</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Renseignements sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
<p>⁽¹⁾ ou [b] dans lesquelles, tout comme dans les exploitations situées dans un rayon de 10 km autour d'elles, aucun cas/foyer de fièvre aphteuse ou de peste bovine n'est apparu au cours des trente jours précédents,]</p> <p>⁽⁺⁾⁽⁸⁾ ou [b] — qui ne font l'objet d'aucune restriction officielle motivée par des considérations zoosanitaires et dans lesquelles, tout comme dans les exploitations situées dans un rayon de 25 km autour d'elles, aucun cas/foyer de fièvre aphteuse ou de peste bovine n'est apparu au cours des soixante jours précédents, et</p> <p>e) — dans lesquelles ils ont séjourné durant au moins quarante jours avant d'être envoyés directement à l'abattoir,]</p> <p>⁽⁺⁾⁽⁹⁾ ou [b] — qui ne font l'objet d'aucune restriction officielle motivée par des considérations zoosanitaires et dans lesquelles, tout comme dans les exploitations situées dans un rayon de 10 km autour d'elles, aucun cas/foyer de fièvre aphteuse ou de peste bovine n'est apparu au cours des douze mois précédents, et</p> <p>e) — dans lesquelles ils ont séjourné durant au moins quarante jours avant d'être envoyés directement à l'abattoir,]</p> <p>⁽⁺⁾⁽⁶⁾ [d] dans lesquelles les animaux n'ont pas été introduits au cours des trois derniers mois en provenance de zones non agréées par la Communauté;</p> <p>e) — dans lesquelles les animaux sont identifiés et enregistrés dans le système national d'identification et de certification d'origine des bovins;</p> <p>f) — qui figurent dans TRACES⁽¹⁰⁾ sur la liste des exploitations agréées après avoir fait l'objet d'une inspection et d'un rapport officiel favorables de la part des autorités compétentes, et sont régulièrement soumises par ces dernières à des inspections visant à vérifier que les dispositions applicables de la décision 79/542/CEE du Conseil sont observées,]</p> <p>II.2.4 proviennent d'animaux:</p> <p>a) qui ont été transportés, de leur exploitation à un abattoir agréé, dans des véhicules nettoyés et désinfectés avant le chargement, sans avoir été en contact avec d'autres animaux ne remplissant pas les conditions susmentionnées,</p> <p>b) qui, à l'abattoir, ont été soumis à une inspection sanitaire <i>ante mortem</i> au cours des vingt-quatre heures qui ont précédé l'abattage et ne présentaient, en particulier, aucun signe des maladies mentionnées au point II.2.1 ci-dessus,</p> <p>c) qui ont été abattus le ⁽¹¹⁾ ou entre le et le ⁽¹¹⁾,</p> <p>⁽⁺⁾⁽¹²⁾ [d] qui ont réagi négativement à une intradermotuberculination officielle pratiquée dans les trois mois qui ont précédé l'abattage,]</p> <p>⁽⁺⁾⁽⁶⁾ [(e) qui, à l'abattoir ont été maintenus, avant l'abattage, totalement séparés des animaux dont la viande n'est pas destinée à la Communauté européenne,]</p> <p>II.2.5 proviennent d'un établissement dans un rayon de 10 km autour duquel aucun cas/foyer des maladies mentionnées au point II.2.1 ci-dessus n'est apparu au cours des trente jours précédents ou, si un cas est apparu, la préparation des viandes destinées à être exportées vers la Communauté européenne n'a été autorisée qu'après l'abattage de tous les animaux présents, l'enlèvement de toutes les viandes, et le nettoyage et la désinfection complets de l'établissement sous le contrôle d'un vétérinaire officiel;</p> <p>II.2.6</p> <p>⁽¹⁾ ou [ont été obtenues et préparées sans avoir été en contact avec d'autres viandes ne satisfaisant pas aux conditions susmentionnées,]</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Renseignements sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
<p>(+) (8) ou [contiennent [des viandes sans os] [et] [des viandes hachées]⁽⁺⁾, obtenues uniquement à partir de viandes désossées autres que les abats, qui proviennent de carcasses dont les principales glandes lymphatiques accessibles ont été retirées, qui ont été soumises à un processus de maturation à une température supérieure à + 2 °C pendant au moins vingt quatre heures avant le désossage, et dans lesquelles le pH des viandes était inférieur à 6,0 lorsqu'il a été mesuré électroniquement au milieu du muscle <i>longissimus dorsi</i> après la maturation et avant le désossage, et</p> <p>— ont été strictement séparées des viandes ne remplissant pas les conditions susmentionnées à tous les stades de la production, du désossage et de l'entreposage, jusqu'à ce qu'elles soient emballées dans des boîtes ou des cartons avant d'être entreposées dans des zones prévues à cet effet.]</p> <p>(+) (9) ou [contiennent [des viandes sans os], [et] [des viandes hachées]⁽⁺⁾, obtenues uniquement à partir de viandes désossées autres que les abats, qui proviennent de carcasses dont les principales glandes lymphatiques accessibles ont été retirées, qui ont été soumises à un processus de maturation à une température supérieure à + 2 °C pendant au moins vingt quatre heures avant le désossage, et</p> <p>— ont été strictement séparées des viandes ne remplissant pas les conditions susmentionnées à tous les stades de la production, du désossage et de l'entreposage, jusqu'à ce qu'elles soient emballées dans des boîtes ou des cartons avant d'être entreposées dans des zones prévues à cet effet.]</p> <p>(+) (13) ou [a) — ne contiennent que des abats préparés qui ont subi un processus de maturation à une température ambiante supérieure à + 2 °C pendant au moins trois heures ou, dans le cas du diaphragme et des muscles masséters, pendant au moins vingt quatre heures;</p> <p>b) — ont été strictement séparées des viandes ne remplissant pas les conditions susmentionnées à tous les stades de la production, du parage et de l'entreposage, jusqu'à ce qu'elles soient emballées dans des boîtes ou des cartons avant d'être entreposées dans des zones prévues à cet effet; et</p> <p>c) — ont été emballées dans des boîtes/récipients étanches et scellés qui sont munis d'étiquettes sur lesquelles figurent la mention «ABATS DE VIANDES DESTINÉS À UN TRAITEMENT THERMIQUE», le nom et l'adresse de l'établissement de transformation de destination dans l'UE.]</p>		
<p>II.3 Attestation de bien-être animal</p> <p>Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes fraîches décrites ci-dessus proviennent d'animaux qui, à l'abattoir, avant et pendant l'abattage ou la mise à mort, ont été traités conformément aux dispositions de la législation de la Communauté européenne applicables en la matière.</p> <p>Notes</p> <p>Le présent certificat concerne des viandes fraîches, y compris les viandes hachées, de bovins domestiques (comprenant les espèces des genres <i>Bison</i> et <i>Bubalus</i> ainsi que leurs hybrides).</p> <p>On entend par «viandes fraîches» toutes les parties d'animaux propres à la consommation humaine, qu'elles soient fraîches, réfrigérées ou congelées.</p> <p>Dans le cas d'abats préparés satisfaisant aux garanties supplémentaires mentionnées dans la note (13) ci-dessous, ceux-ci doivent, après l'importation, être amenés sans délai à l'établissement de transformation de destination.</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Renseignements sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
<p>Partie I</p> <ul style="list-style-type: none"> • Case I.8: indiquer le code du territoire tel qu'il apparaît à l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE du Conseil (dans sa dernière rédaction). • Case I.11: <i>Lieu d'origine</i>: nom et adresse de l'établissement d'expédition. • Case I.15: indiquer le numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), le numéro de vol (avion) ou le nom (navire). En cas de déchargement et de rechargement, l'expéditeur doit informer le PIF d'entrée dans l'UE. • Case I.19: utiliser le code SH approprié: 02.01, 02.02, 02.06. En outre, le code SH 15.02 peut également être utilisé, lorsqu'il convient, si le territoire d'origine est exempt des mentions «A» et «F» dans la cinquième colonne («GS») de l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE du Conseil (dans sa dernière rédaction). • Case I.20: indiquer le poids brut total et le poids net total. • Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs ou les boîtes, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui des scellés. • Case I.28: <i>Nature de la marchandise</i>: indiquer «carcasse entière», «demi-carcasse», «quartiers», «découpes», «abats préparés» ou «viandes hachées». <p>Ne sont considérés comme abats préparés de bovins domestiques que les abats dont les os, les cartilages, la trachée et les grosses bronches, les ganglions lymphatiques, le tissu connectif, la graisse et les muqueuses ont été complètement retirés. Les muscles masséters complets, incisés conformément à l'annexe I, section IV, chapitre I, point B.1, du règlement (CE) n° 854/2004 (dans sa dernière rédaction), sont également autorisés.</p> <p>On entend par «viandes hachées» les viandes désossées qui ont été réduites en fragments et qui ont été exclusivement préparées à partir de muscle strié (y compris les tissus graisseux attenants) à l'exception du muscle cardiaque.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Case I.28: <i>Type de traitement</i>: le cas échéant, indiquer «désossées », «non désossées», «ayant subi une maturation» et/ou «hachées». Si les viandes sont congelées, indiquer la date de congélation (mm/aa) des découpes/morceaux. <p>Partie II</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) Choisir la mention qui convient. (2) indiquer le code du territoire tel qu'il apparaît à l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE du Conseil (dans sa dernière rédaction). (3) Le nombre de carcasses ou de coupes de gros de carcasses de bovins dont le retrait de la colonne vertébrale est exigé et le nombre de celles dont le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé doivent également être mentionnés sur le document visé à l'article 2, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 136/2004. (4) Biffer si le lot n'est pas destiné à être exporté en Suède ou en Finlande. (5) Uniquement les viandes désossées ayant subi une maturation et satisfaisant aux garanties supplémentaires mentionnées à la note (8) ci-dessous ou, dans le cas d'abats préparés, satisfaisant aux garanties supplémentaires mentionnées dans la note (13) ci-dessous. (6) Lorsque la mention «H» figure dans la cinquième colonne («GS») de l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE du Conseil (dans sa dernière rédaction), il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne l'importation de viandes désossées ayant subi une maturation. (7) Supprimer lorsque le pays exportateur mène des campagnes de vaccination contre la fièvre aphteuse à sérotype A, O ou C, et que ce pays est autorisé à exporter vers la Communauté européenne des viandes désossées ayant subi une maturation ou des abats préparés qui satisfont aux garanties supplémentaires décrites respectivement dans les notes (8) et (13). (8) Lorsque la mention «A» figure dans la cinquième colonne («GS») de l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE du Conseil (dans sa dernière rédaction), il convient de fournir des 		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Renseignements sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
<p>garanties supplémentaires en ce qui concerne les viandes provenant de viandes désossées ayant subi une maturation.</p> <p>(9) Lorsque la mention «F» figure dans la cinquième colonne («GS») de l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE du Conseil (dans sa dernière rédaction), il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les viandes provenant de viandes désossées ayant subi une maturation. L'importation dans la Communauté européenne de viandes désossées ayant subi une maturation n'est pas autorisée durant une période de vingt et un jours à compter de la date d'abattage des animaux.</p> <p>(10) La liste des exploitations agréées fournie par l'autorité compétente est réexaminée régulièrement et mise à jour par l'autorité compétente. La Commission veille à ce que cette liste des exploitations agréées soit publiée à titre informatif par son système informatique vétérinaire intégré (TRACES).</p> <p>(11) Date(s) d'abattage. L'importation de ces viandes n'est pas autorisée lorsqu'elles proviennent d'animaux abattus soit avant la date de l'autorisation d'exportation du territoire mentionné dans les cases I.7 et I.8 vers la Communauté européenne, soit durant une période au cours de laquelle la Communauté européenne a adopté des mesures restrictives à l'importation de telles viandes en provenance de ce territoire.</p> <p>(12) Lorsque la mention «E» figure dans la cinquième colonne («GS») de l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE du Conseil (dans sa dernière rédaction), il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les tests de tuberculose. Une intradermotuberculination doit être pratiquée conformément aux dispositions de l'annexe B de la directive 64/432/CEE du Conseil (dans sa dernière rédaction).</p> <p>(13) Lorsque la mention «B» figure dans la cinquième colonne («GS») de l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE du Conseil (dans sa dernière rédaction), il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les abats préparés ayant subi une maturation.</p>		
<p>Vétérinaire officiel</p> <p>Nom (en capitales): _____ Titre et qualité: _____</p> <p>Date: _____ Lieu: _____ Signature: _____</p> <p>Cachet: _____</p>		

(Signature of Official Veterinarian)